

**PENGARUH LAMA PENGASINAN TELUR ITIK DENGAN  
SARI KUNYIT PUTIH (*Curcuma zedoaria*) DENGAN  
MENGUNAKAN VACUUM PRESSURE TERHADAP  
AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KADAR KOLESTEROL DAN  
NILAI ORGANOLEPTIK**

**SKRIPSI**



**DWI MALTIEN NOVITASARI**

**1210613055**

dibawah bimbingan

**Deni Novia, STP, MP dan Ir. Hj. Allimawita, Ms**

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2019**

**PENGARUH LAMA PENGASINAN TELUR ITIK DENGAN  
SARI KUNYIT PUTIH (*Curcuma zedoaria*) DENGAN  
MENGUNAKAN VACUUM PRESSURE TERHADAP  
AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KADAR KOLESTEROL DAN  
NILAI ORGANOLEPTIK**

**SKRIPSI**



Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar  
Sarjana Pada Fakultas Peternakan Universitas Andalas

**FAKULTAS PETERNAKAN  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG, 2019**

**PENGARUH LAMA PENGASINAN TELUR ITIK DENGAN SARI KUNYIT PUTIH (*Curcuma zedoaria*) DENGAN MENGGUNAKAN VACUUM PRESSURE TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN, KADAR KOLESTEROL DAN NILAI ORGANOLEPTIK**

**DWI MALTIE NOVITASARI** dibawah bimbingan  
**Deni Novia, STP, MP dan Ir, Hj. Allismawita, MS**  
Program Studi Ilmu Peternakan  
Fakultas Peternakan Universitas Andalas, 2019

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui lama pengasinan telur itik dalam sari kunyit putih (*Curcuma zedoaria*) dengan menggunakan vacuum pressure terhadap aktivitas antioksidan, kadar kolesterol dan nilai organoleptik. Penelitian ini menggunakan telur itik sebanyak 80 butir, larutan garam jenuh 60% sebanyak 4.800 mL air dicampur dengan 1.200 g garam (4:1), dan sari kunyit putih sebanyak 3.200 mL. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok (RAK) terdiri dari 4 perlakuan dan 5 ulangan. Perlakuan yang diberikan adalah perendaman dalam sari kunyit putih dengan tekanan 1,5 bar selama A : 1 hari, B : 2 hari, C : 3 hari dan D : 4 hari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perendaman telur itik dalam sari kunyit putih dengan menggunakan vacuum pressure berpengaruh sangat nyata ( $P < 0.01$ ) terhadap aktivitas antioksidan, kadar kolesterol dan nilai organoleptik aroma, rasa, dan tekstur, dan berpengaruh nyata ( $P < 0.05$ ) terhadap organoleptik warna telur asin. Dari penelitian ini dapat kita ketahui bahwa hasil terbaik dari kualitas telur itik asin terdapat pada perlakuan D dengan kandungan aktivitas antioksidan 30,50%, dan kadar kolesterol terendah kuning telur adalah 22,35 mg/dl. Sementara pada hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa perlakuan D memperoleh penilaian terbaik dengan nilai rata-rata warna 2,20, rasa 1,36, aroma 1,40, dan tekstur 1,56.

**Kata kunci** : Aktivitas Antioksidan, Kadar Kolesterol, Kunyit Putih (*Curcuma zedoaria*), Organoleptik, Telur Asin.